

16.12. Montag	<p>Randensuppe Kalbsleberli an Portweinsauce Rösti Kohlrabenstängeli Dessertschnitte</p>	<p>Fotzelschnitten mit Zimtzucker dazu Apfelmus</p>
17.12. Dienstag	<p>Mediterrane Gemüsesuppe Wienerschnitzel Preiselbeersauce Pommes frites glasierte Rüebl Apfelstrudel mit Vanillesauce</p>	<p>Kaltes Bratenteller mit Tartarsauce dazu ein hausgemachtes Zöpfli</p>
18.12. Mittwoch	<p>Maiscremesuppe mit Knobli Schweinskotelette an brauner Sauce Teigwaren Geschmorte Bohnen Brombeer- Tiramisu</p>	<p>Zwetschgenschnittli mit Zimtrahm</p>
19.12. Donnerstag	<p>Suppe Pflanze Art Pouletbrüstli an Sauce Hollandaise Weissweinsrisotto Broccoli mit Mandeln Marmorcake</p>	<p>Wienerli im Teig dazu Salatgarnitur</p>
20.12. Freitag	<p>Selleriecremesuppe Gebratene Forellenfilet an leichter Limettensauce Salzkartoffeln und Rahmspinat Vermicelle mit Meringue</p>	<p>Früchtekuchen mit geraffelten Äpfeln</p>
21.12. Samstag	<p>Wirz- Curry- Suppe Hackbraten an Rosmarinjus Tannzapfenkroketten Lattich Schokoladenwürfel mit Kokos</p>	 <p>Chäshörnli mit Brösmeli dazu Birnenkompott</p>
22.12. Sonntag	<p>4. Advent Bouillon mit Einlage Rehragout aus der Region Schupfnudeln Rotkraut mit glasierten Marroni Gefüllte Windbeutel</p>	<p>Cafe Complet mit Hauspastete dazu Cumberlandsauce</p> 
Wochenhit: Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti		

Wenn nichts anders erwähnt ist, stammen unser Fleisch und unsere Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.
Über Allergene geben Ihnen die Mitarbeiter der Verpflegung gerne Auskunft
Unser Fisch stammt ausschliesslich von nachhaltiger und sorgfältiger Zucht.